

Montag den 03.08.

Menü 1:

Frikadelle (Geflügel) mit dunkler Sauce, dazu Blumenkohl und kleine Bio-Kartoffeln ^{1, 3, 5} 😊

Menü 2:

Gnocchi mit Bio-Spinatsauce, dazu Reibekäse

Dessert:

Obst der Saison 😊

Dienstag den 04.08.

Menü 1:

Haschee (Rind) mit Bio-Vollkornspirelli, dazu Knabbergurken ^{1, 5}

Menü 2:

Vegetarische Tortelloni mit Gemüsefüllung, dazu Paprikasauce und Salat mit Dressing ^{1, 5} 😊

Dessert:

Buttermilchdessert mit Orange und Limette

Mittwoch den 05.08.

Menü 1:

Bio-Rigatonelli mit Lachs-Dill-Sahnesauce, dazu Salat mit Dressing 😊

Menü 2:

Vegetarische Frühlingsrolle mit süß-saurem Dip, dazu Bio-Basmatireis ^{1, 2, 3}

Dessert:

Vanillepudding mit Schokosauce

Donnerstag den 06.08.

Menü 1:

Überbackener Nudelaufbau (Bio-Spirelli) mit Putenschinken und Brokkoli in Bechamelsauce, dazu Salat mit Dressing ³

Menü 2:

Blumenkohlcremesuppe mit Bio-Vollkornbaguette (100% Bio) ^{3, 5}  😊

Dessert:

Obst der Saison 😊

Freitag den 07.08.

Menü 1:

Hähnchengeschnetzeltes mit Bio-Penne, dazu Salat mit Dressing ^{1, 5} 😊

Menü 2:

Vegetarisches Schnitzel mit Tomatenfüllung, dazu Tomatensauce und Bio-Dinkelreis, dazu Knabbermöhren ¹

Dessert:

Kirsch-Streusel-Kuchen ^{3, 8}

Obwohl unsere Küche noch nicht zertifiziert ist, richtet sich 😊 = die gekennzeichnete Menüauswahl nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung von Tageseinrichtungen

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	7 gewachst
2 mit Konservierungsstoff	8 mit Phosphat
3 mit Antioxidationsmittel	9 mit Süßungsmittel
4 mit Geschmacksverstärker	10 enthält eine Phenylalaninquelle
5 geschwefelt	11 mit Milcheiweiß
6 geschwärzt	



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006



MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 96806-87
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

Montag den 10.08.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Rahmsauce, dazu Bio-Orecchiette und Karottensalat ^{1, 5}

Menü 2:

Gemüseglasch mit kleinen Kartoffeln (100 % Bio) ³ 

Dessert:

Obst der Saison 

Dienstag den 11.08.

Menü 1:

Cevapcici (Geflügel) mit mildem Tomaten-Ajvar, dazu Djuvec-Bio-Reis und Salat mit Dressing

Menü 2:

Eier-Omelette mit Bio-Salzkartoffeln und Baked Beans ³ 

Dessert:

Vanillequark

Mittwoch den 12.08.

Menü 1:

Döner mit Fladenbrot, Hähnchen-Gyros, Krautsalat, Tomaten und Tzaziki ^{2, 3}

Menü 2:

Penne mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse und Bio-Gurkensalat (100% Bio) 

Dessert:

Mini-Erdbeerrolle

Donnerstag den 13.08.

Menü 1:

Asiatische Gemüsepfanne mit Hähnchenstreifen, dazu Bio-Basmatireis ^{1, 2, 3}

Menü 2:


Falaffel auf Bio-Gemüse-CousCous mit Joghurt-Minz-Dip 

Dessert:

Obst der Saison 

Freitag den 14.08.

Menü 1:


Würstchenragout (Pute) in Tomatensauce, dazu Bio-Vollkornspirelli und Salat mit Dressing ^{2, 3, 8} 

Menü 2:

Gemüsefrikadelle in Schnittlauchsaucen, dazu Bio-Reis und Salat mit Dressing ^{3, 8}

Dessert:

Rote Grütze mit Vanillesauce

Obwohl unsere Küche noch nicht zertifiziert ist, richtet sich  = die gekennzeichnete Menüauswahl nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung von Tageseinrichtungen

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

- | | |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1 mit Farbstoff | 7 gewachst |
| 2 mit Konservierungsstoff | 8 mit Phosphat |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 9 mit Süßungsmittel |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 10 enthält eine Phenylalaninquelle |
| 5 geschwefelt | 11 mit Milcheiweiß |
| 6 geschwärzt | |



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006



Maier Schwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 96806-87
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

Montag den 17.08.

Menü 1:

Gulasch vom Rind mit grünen Bohnen, dazu Bio-Vollkornreis ^{1, 5, 8} 😊

Menü 2:

Kartoffeltaschen mit Kräuter-Frischkäsefüllung, dazu Bio-Rahmspinat

Dessert:

Obst der Saison 😊

Dienstag den 18.08.

Menü 1:

Hähnchenschenkel mit dunkler Bratensauce, dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Dressing ^{1, 3, 5}

Menü 2:

Süßkartoffel-Spinat-Auflauf mit Mozzarella überbacken 😊

Dessert:

Grüne Götterspeise (Waldmeister) mit Vanillesauce ¹

Mittwoch den 19.08.

Menü 1:

Chili con Carne vom Rind mit Saurer Sahne und Bio-Vollkornbaguette 😊

Dessert:

Obst der Saison 😊

Vorsuppe zu Menü 2:

Kartoffelsuppe ^{3, 5}

Menü 2:

Kirschmichel mit Vanillesauce ^{2, 3}

Donnerstag den 20.08.

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Cocktailsauce, dazu Bio-Salzkartoffeln und Tomatensalat ³ 😊

Menü 2:

Gemüsepfanne mit Kichererbsen, dazu Bio-Bulgur und Kräuterquark

Dessert:

Bio-Cookie 'Kerniger Hafer'

Freitag den 21.08.

Menü 1:

Hackbällchen (Rind) mit Rahmsauce, dazu Bio-Möhrengemüse und kleine Bio-Kartoffeln ^{1, 3, 5}

Menü 2:

Bunte Gemüsesuppe mit Grießklößchen, dazu Bio-Vollkornbaguette 😊

Dessert:

Bananenquark mit Schokosplitter ³ 😊

Obwohl unsere Küche noch nicht zertifiziert ist, richtet sich 😊 = die gekennzeichnete Menüauswahl nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung von Tageseinrichtungen

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	7 gewachst
2 mit Konservierungsstoff	8 mit Phosphat
3 mit Antioxidationsmittel	9 mit Süßungsmittel
4 mit Geschmacksverstärker	10 enthält eine Phenylalaninquelle
5 geschwefelt	11 mit Milcheiweiß
6 geschwärzt	



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006



MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 96806-87
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

Montag den 24.08.

Menü 1:

Frankfurter Grüne Soße mit Bio-Salzkartoffeln und zwei gekochten Eiern³

Menü 2:

Bio-Vollkorn-Spaghetti mit Möhrenbolognese und Parmesan² 😊

Dessert:

Obst der Saison 😊

Dienstag den 25.08.

Menü 1:

Hokifilet "Müllerin Art" mit Kräutersauce und Bio-Reis, dazu Salat mit Dressing³ 😊

Menü 2:

Allgäuer Käsespätzle, dazu Salat mit Dressing

Dessert:


Kirschjoghurt

Mittwoch den 26.08.

Menü 1:

Hähnchen-Nuggets mit Ketchup und Kartoffelecken, dazu Paprika-Mais-Salat^{3, 5}

Menü 2:

Tomatencrèmesuppe mit Reiseinlage und Vollkornbaguette (100% Bio)  😊

Dessert:


Donut¹

Donnerstag den 27.08.

Menü 1:

Rindergeschnetzeltes mit Bio-Salzkartoffeln, dazu Knabbergurken^{1, 3, 5, 8}

Menü 2:

Penne mit Brokkoli-Sahne-Sauce, Reibekäse, dazu Bio-Gurkensalat (100% Bio)²  😊

Dessert:

Milchreis mit Zimt und Zucker

Freitag den 28.08.

Menü 1:

Bifteki (mit Feta gefüllte Hackbällchen vom Rind) mit Tzatziki und Kritharaki (griechische Nudeln), dazu Salat mit Dressing

Menü 2:

Raviolini (Käsefüllung) mit Basilikumpestosauce und Knabbermöhren³ 😊

Dessert:

Obst der Saison 😊

Obwohl unsere Küche noch nicht zertifiziert ist, richtet sich 😊 = die gekennzeichnete Menüauswahl nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung von Tageseinrichtungen

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	7 gewachst
2 mit Konservierungsstoff	8 mit Phosphat
3 mit Antioxidationsmittel	9 mit Süßungsmittel
4 mit Geschmacksverstärker	10 enthält eine Phenylalaninquelle
5 geschwefelt	11 mit Milcheiweiß
6 geschwärzt	



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006



MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 96806-87
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de

Speiseplan August 2020

Montag den 31.08.

Menü 1:

Frikadelle vom Schwein mit Rahmsauce, dazu Maisgemüse und kleine Bio-Kartoffeln ^{1, 3, 5}

Alternative zum Schweinefleisch:

Frikadelle vom Rind mit Rahmsauce, dazu Maisgemüse und kleine Bio-Kartoffeln ^{1, 3, 5}

Menü 2:

Kartoffelpüree mit Erbsen-Möhrenrahmgemüse (100% Bio) ³ 😊

Dessert:

Obst der Saison 😊

Obwohl unsere Küche noch nicht zertifiziert ist, richtet sich 😊 = die gekennzeichnete Menüauswahl nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung von Tageseinrichtungen

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

- | | |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1 mit Farbstoff | 7 gewachst |
| 2 mit Konservierungsstoff | 8 mit Phosphat |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 9 mit Süßungsmittel |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 10 enthält eine Phenylalaninquelle |
| 5 geschwefelt | 11 mit Milcheiweiß |
| 6 geschwärzt | |



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006



MaierSchwaben GmbH

Panoramaweg 15
72296 Schopfloch

Tel.: 07443 96806-87
Fax: 07443 96806-73

info@maierschwaben.de
www.maierschwaben.de